

# Arkitekturmuseet

Följande recept har vi hittat i Eva Granes och Ylva Normans bok "Pepparkakshus" (Byggförlaget 1998).

## Evas pepparkakshusdeg

Ingredienser:

250 gram margarin

2 dl ljus sirap

4 dl socker

2 msk kanel

knappt 1 msk mald kardemumma

1 msk malda kryddnejlikor

1 tsk mald ingefära

2 dl vatten

1 msk bikarbonat

13 dl vetemjöl + mjöl till utbakningen

Så gör du:

Smält margarinet tillsammans med sirapen i en kastrull. Lägg sockret tillsammans med kryddorna i en bunke. Slå över fettet med sirapen och rör om väl. Häll i vattnet och rör om igen.

Låt blandningen svalna till rumstemperatur. Blanda mjöl med bikarbonat och rör ner i smeten. Arbeta ihop till en lös deg med trögaffel eller hushållsassistent. Låt degen vila svalt i ett till två dygn. Degen kavlas till 3 mm tjocklek och gräddas i ugnen i 175 graders värme i 5 till 20 minuter beroende på delarnas storlek. Montera med smält socker.

Kristyr att dekorera med:

2 dl siktat florsocker blandas med 1/2 äggvita och 2-3 droppar ättikssprit.